

这两年外卖网站做得风生水起,不过吃多了之后有人产生了疑问:总感觉外卖的分量要比堂食少一点,是错觉吗?“满30减15”“首单立减17元”“限时特价菜”……还有人困惑,这样大额度的优惠,商家不会亏本吗?会不会分量也跟着少了?

为了解答大家心中的疑惑,4月11日到13日,现代快报记者连续点了三天外卖,同时到这9家店现场点了一模一样的饭菜打包带回,精确测量分量。最终发现,确实有部分外卖分量比堂食少,但大部分还是比较一致的。

现代快报/ZAKER南京记者 王益 见习记者 宋敏慧 张然/文 吉星/摄

# 总感觉外卖比堂食分量少? 评果揭真相

9家热门外卖评测,有的确实比堂食少也有的比堂食多,商家称不存在潜规则、纯属偶然

## 为什么总觉得外卖分量少?

疑问

在外卖网站的中差评中,“分量比堂食少”是经常出现的一个理由。

市民朱先生是“老娘舅”的常客,有一次点外卖,他发现炖蛋好像比堂食的少了许多,碗就小了一圈,可是价格却是一样的,他觉得吃了亏。

很多面食在外卖时,都会和汤分开打包。杨女士发现一个问题,外卖的米线往往只装了一小碗,“可是店里吃是那么大一碗,是不是外卖分量少了?”

带着这些疑问,现代快报记者从外卖网站上选了9家餐馆,同时又到店下单,再自行打包带回,将外卖和堂食分别进行称重,共获得18份样品。



扫二维码 看评果测评

### 厨娘.CN (有机花菜)



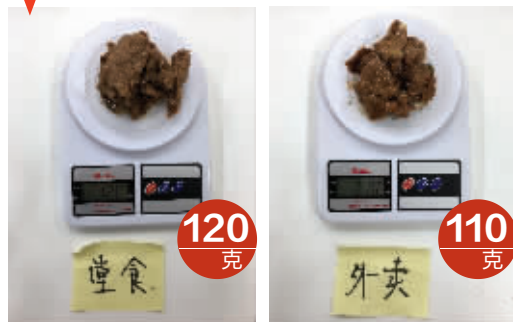
## 外卖的炖蛋比堂食略少

评测

从数据上来看,几家的差异不算很大。对于朱先生关心的“老娘舅”炖蛋,记者在店里用尺子量了一下,碗直径11厘米,高6厘米,炖蛋距碗口约0.5厘米。在打包炖蛋时,服务员告诉记者,炖蛋其实是盛在一个塑料碗中,再装进陶瓷碗,目的是保温,打包时可直接把塑料碗拿出来。“和外卖的碗是一样的。”

记者随后测量发现,塑料碗的实际直径9厘米,高度为4.5厘米,和外卖的容器确实一模一样。不过分量有点差别,堂食245克,外卖228克,少了17克,大概就是一口。

### 大象米线 (牛柳米线中的牛柳)



### 黄焖鸡米饭



## 牛柳和米线都比堂食少

在对两份米线的测量中,考虑到外卖的米线与汤是分开打包,而堂食外带的则是米线泡在汤中,为了避免米线吸汤后加重,我们将外卖的米线也泡入汤中一段时间,再捞出称重,最后发现外卖的米线要比堂食的轻66克。

既然米线少了一些,那里面的配菜是不是也可能“缩水”?记者将两份水煮牛柳米线中的牛柳一一捞出,沥干汤汁后放入一样的容器中称,结果外卖的牛柳重110克,堂食的重120克,稍微有一些差距。

### 鲜芋仙



### 绝味鸭脖



## 分量咋定? 有的靠称,有的靠看

解释

那么,外卖和堂食的分量到底是怎么定的?

在大娘水饺,记者发现,无论是外卖还是堂食,菜单上的单价都是以一两为单位进行计价的,都是一两起点。

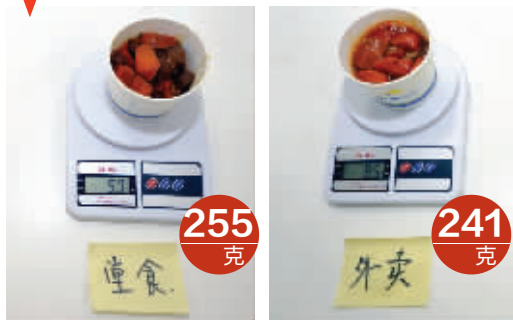
“麻辣盛艳”的工作人员告诉现代快报记者,外卖的单价都是有重量要求的,“蔬菜一份3两,荤菜一份2两,牛蛙和金针菇都是3两。”

因此,这两家的计量算是比较有规矩可依的。

不过也有一些餐馆的计量比较“随意”,比如苏客,是由工作人员随机盛放的。一位店员告诉现代快报记者,外卖用的是专门的打包盒,菜品装入7-8分满,堂食则是装满一个盘子。每样菜多少都会有差距,胡萝卜炖牛腩中的牛腩进行单独测量后,发现重量上相差5克。所有菜品的重量都比堂食打包回来的要轻,三份菜品加起来,重量相差56克。

另外,因为打菜的人不同,所以不只是外卖和堂食会有区别,堂食和堂食也有不同。在店内购买时,记者曾问一位店员能否多给点,对方很爽快地加了两块胡萝卜。

### 苏客 (胡萝卜炖牛腩)



### 麻辣盛艳



## 为何有差别? 店家说纯属偶然

那么,外卖和堂食的差异到底是偶然随意的,还是外卖的潜规则呢?“大象米线”店主告诉现代快报记者,他们不可能故意减少外卖的分量,误差可能是随机性的。“这种砸自己招牌的事情我们不会去做的,但是你在外面吃饭,也不能要求店家装的两碗饭都分毫不差吧。我们家米线是装满一个碗然后下锅煮,多少会有一点误差。”

而“厨娘.CN”的负责人表示,后厨每一道菜的原材料都会先过秤再做,不会因为外卖平台做促销活动就减少分量。“比如说我们后厨同时接到三个小炒肉的订单,他可能会三份一起炒,最后分的时候可能没有分均匀。”

### 大娘水饺 (12只)



### 老娘舅 (炖蛋)



注:以上排名不分先后,结论仅针对本次评测。上图中,苏客和鲜芋仙称重时计量单位为盎司,后换算为克。